

N° déclaration d'existence : 82 26 000 12 26

Date :	Les 27 et 28 Janvier 2022 **A Suze la Rousse**
Coût :	516,00 €uros TTC 430,00 €uros HT
Durée :	7 heures
Coût Heure/Stagiaire :	30,71 €uros HT
Effectif minimum :	8
Effectif maximum :	25

Les Vins du Val de Loire

Public concerné
► Professionnels de la production, de la commercialisation, de l'œnotourisme, du marketing, de la restauration, de la sommellerie, de la distribution agro-alimentaire, experts, personnes en reconversion professionnelle

Pré-requis :
► Aucun

Objectifs du stage :
► Savoir appréhender les différences importantes des vins issus des nombreuses petites régions du Val de Loire, à partir de facteurs de distinction tels que la géographie, les cépages, le climat.
Découvrir les vignobles dans le sens naturel du fleuve " Loire" en identifiant pour chaque sous-région le terroir, le(s) cépage(s), les types de vinification et les caractéristiques organoleptiques des vins produits.

Moyens pédagogiques mis en œuvre
► Exposés théoriques - Documents pédagogiques – Diaporama- Travaux pratiques et dégustations

Moyens d'encadrement
► L'Université du Vin assure l'organisation et l'encadrement pédagogique. Elle garantit la qualité de l'enseignement et le recrutement d'intervenants spécialisés. En matière de dégustation et d'analyse sensorielle, l'Université du Vin capitalise 30 ans de travail d'enseignement et de jury

Modalités d'évaluation à l'issue de la formation :
►Chaque participant est consulté quant aux notions acquises et leur application possible dans le travail
►Une synthèse de l'évaluation des acquisitions est réalisée soit oralement lors d'un échange intervenant / stagiaires soit sous forme de questionnaire écrit individuel en vue de la validation de l'apprentissage.
►Remise aux stagiaires d'un questionnaire de satisfaction en fin de formation

A l'issue de la formation :
►Remise au stagiaire d'une attestation de formation

Modalités pratiques :
► Lieu des cours : Université du Vin à Suze la Rousse.

► Accessibilité : L'accessibilité des locaux et de la formation possible pour les personnes en situation de handicap. L'équipe de l'Université du Vin se tient à votre disposition, en amont de la formation, pour mettre en œuvre les mesures d'accompagnement nécessaires.

► Délai d'accès : Etude des dossiers par l'organisme de formation et acceptation dans la limite du nombre de participants maximum prévu et des prérequis éventuels. L'Université du Vin se réserve le droit d'accepter les candidatures jusqu'à la veille de la formation et sous réserve d'une solution de financement assurée et justifiée.





Programme

Découverte de chacune de ces régions et deux séances de dégustation de huit vins représentatifs chacune

* Les vins du Centre Nivernais et Orléanais.

Les vins d'Auvergne,
Saint Pourçain,
Pouilly sur Loire et Pouilly Fumé, adaptation du Sauvignon et du Chasselas,
Les vins de Sancerre, Menetou, Reuilly, Quincy, adaptation du Pinot et du Gamay,
Coteaux de Giens et Orléanais / Coteaux du Vendômois

* La Touraine

Coteaux de la Loire et Cheverny
Les Touraines blancs (Azay, Mesliand...) issus des cépages Chenin et Sauvignon.
Les différents types de blancs sec, demi-sec, moelleux (Montlouis, Vouvray...)
Les différents effervescents d'appellation. Les Touraines rouges : Chinon et Bourgueil

* L'Anjou

Les rouges et les effervescents saumurois
Les blancs secs et demi-secs : Savennières
Les blancs moelleux : Coteaux du Layon et Quart de Chaume
Les rosés : Rosé de Loire, Rosé d'Anjou, Cabernet d'Anjou.

* La région atlantique

Muscadet Sèvres et Maine



Université du Vin - Le Château
26790 Suze-La-Rousse - France
Tél. +33 (0)4 75 97 21 30
contact@universite-du-vin.com
universite-du-vin.com

SIRET : 324 249 937 00016 / CODE APE : 9499Z / N°TVA : FR67 324 249 937
DOMICILIATION BANCAIRE CRCA DRÔME ENT. MONTÉLIMAR : 13906 00175 24621609000 94